TRAMONTINA

# VALÊNCIA

**Manual de Instruções**
Instruction Manual
Manual de Instrucciones
Manuel d'instructions
Gebrauchsanweisung
Инструкция по использованию

FEIJOADA
BEAN STEW
CENOURA
LENTILHA
SOUP
LEGUMBRES
RED MEATS
CARRETEIRO
AMBROSIA
COSTELA

En 1679, se desarrolló la primera olla de presión con características semejantes a las que tenemos en los días de hoy.

Tramontina alcanza el estado del arte en ollas de presión y les ofrece a los consumidores no solamente un producto, sino una solución.

Con la olla de presión Tramontina, usted obtendrá economía de tiempo en la cocción y mucha más seguridad, además de permitir que sus platos sean más sabrosos.

1 - Sistema de seguridad lateral;

2 - Asa inferior de baquelita;

3 - Asa superior de baquelita;

4 - Tapa de aluminio con acabado externo pulido e interno satinado.

5 - Válvula de trabajo (alivio de presión);

6 - Válvula de seguridad;

7 - Sistema indicador de presión;

8 - Mango superior de baquelita;

9 - Mango inferior de baquelita;

10 - Protección de acero inoxidable;

11 - Cuerpo de la olla de aluminio con acabado interno satinado y externo pulido o revestido con poliéster siliconado (4,5ℓ y 6ℓ);

12 - Cuerpo de la olla de aluminio con acabado interno satinado y externo pulido, equipadas con asas (7ℓ, 8ℓ y 10ℓ).

## ATENCIÓN:

**Antes de usar su olla de presión Tramontina, lea atentamente las instrucciones.**

# Cuidados e instrucciones de seguridad. Guarde estas instrucciones:

## 1 - Precauciones iniciales

- Remueva todo el contenido del interior de la olla (asegúrese de que la válvula de trabajo no se quedó en la caja o dentro de la olla);
- Retire los adhesivos y lave la olla;
- Lea todas las instrucciones cuidadosamente antes de usar la olla, especialmente *"Informaciones básicas"( ítem 4 - Pág. 33);*
- Aplique un poco de aceite comestible en el anillo de cierre y en el borde del cuerpo de la olla. Eso facilitará la apertura y el cierre de la tapa *(Fig. 1 y 2).* Este procedimiento deberá ser repetido en cada uso.

- Cocinas indicadas:

Gas

Eléctrica

Vitrocerámica

## 2 - Lista de ítems que forman parte de este producto

1 - Cuerpo de la olla;
2 - Tapa de la olla;
3 - Válvula de trabajo (Peso);
4 - Herramienta para limpieza de la válvula de trabajo;
5 - Manual de instrucciones.

## 3 - Válvulas y sistemas de seguridad

Para su mayor seguridad, su olla de Presión Tramontina está equipada con las siguientes válvulas y sistemas de seguridad:

**A - Válvula de trabajo:** entrará en operación cuando la olla alcance la presión de trabajo.

**B - Sistema indicador de presión:** es un sistema visual que indica la situación de la presión interna y su eventual tendencia a aumentar *(Fig. 9, 10 y 11 - Pág. 36).*

**C - Válvula de seguridad:** entrará en operación aliviando la presión en el caso de que la válvula de trabajo esté bloqueada.

**D - Válvula de seguridad lateral:** actuará en el caso de que la presión interna de la olla todavía continúe aumentando.

**E - Válvula de seguridad del cierre:** en el caso de que la olla no esté adecuadamente cerrada esta válvula no permitirá que la presión interna se eleve.

## 4 - Informaciones básicas

Cuando utilice la olla de presión, algunas precauciones básicas de seguridad siempre deberán ser seguidas:

**Lea todas las instrucciones.**

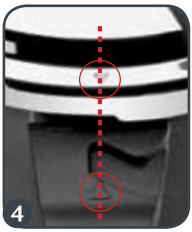
- No toque las superficies calientes. Utilice siempre los mangos y las asas de baquelita antitérmica para el manejo;
- Mantenga a los niños alejados de la olla y lejos del fuego;
- No utilice la olla de presión en ningún tipo de horno;
- Mucho cuidado cuando maneje la olla de presión conteniendo líquidos calientes.
- No utilice la olla de presión para otros usos a no ser el destinado.
- Este utensilio trabaja bajo presión. El uso impropio puede ocasionar accidentes. Cierre la olla correctamente antes del uso. Vea en *"Cómo usar la olla de presión con seguridad" (Pág. 35);*

- La olla de presión Tramontina es absolutamente segura, siempre que se sigan las orientaciones de este manual;
- Respete siempre el nivel máximo de agua marcado en el interior de la olla *(observar marcación - nivel máx. - Fig. 3);*
- Cuando se procesan alimentos que se expanden durante la cocción, como arroz o vegetales secos, no llene la olla por arriba de la mitad de la capacidad. El llenado superior puede causar riesgo de atasco de la válvula de trabajo y ocasionar exceso de presión. Vea en *"Cómo usar la olla de presión con seguridad" (Pág. 35);*
- Determinados alimentos no deben ser cocidos en olla de presión, tales como: salsa de manzana, frutas, papa de avena, cereales diversos o pastas, pues pueden formar espuma o estallar, pudiendo obstruir la liberación de la presión *(salida de vapor);*
- Siempre verifique las condiciones de la válvula de trabajo antes del uso para asegurar su buen funcionamiento *(Pág. 38 - Fig. 15);*
- Siempre que remueva el anillo y/o las otras piezas de silicona y el filtro metálico para limpieza, esté atento para que los mismos se armen en sus posiciones correctas;
- Si hubiera dificultad para abrir la tapa, eso indica que todavía hay presión interna en la olla. En ese caso no fuerce los mangos ni las asas. Mantenga la válvula de trabajo en la posición y derrame agua fría sobre la tapa. Eso reducirá la presión interna *(Fig.12).* Vea cómo proceder en *"Cómo usar la olla de Presión con seguridad" (pág. 35);*
- No use la olla de presión para calentar aceite.

***Cuando el vapor empiece a ser liberado por la válvula de trabajo reduzca el calentamiento. Este procedimiento permitirá economizar más energía.***

## 5 - Cómo usar la olla de presión con seguridad

- Siempre asegúrese de que haya líquido suficiente para producir vapor durante el calentamiento. Pero, nunca sobrepase el límite máximo indicado en la olla, considerando agua y alimento, conforme la imagen adjunta;
- Verifique si la protección interna de la válvula de trabajo *(filtro metálico - Fig. 14)* está limpia para evitar cualquier bloqueo en la salida de vapor. Asegúrese también de que la capa protectora de silicona *(Fig. 18)* del sistema indicador de presión esté limpia;
- Para cerrar la olla, asegúrese de que la flecha localizada en la tapa esté señalando hacia la flecha localizada en el mango o asa. Ajuste la tapa en el cuerpo, gírela en el sentido horario hasta que los mangos o asas queden alineados. Eso indicará que el utensilio está totalmente cerrado. *(Fig. 4 a 6);*



- En el caso de que la tapa no esté completamente cerrada, la válvula de seguridad del cierre no se accionará, haciendo que la olla no alcance presión. Por lo tanto, asegúrese de que la tapa esté adecuadamente cerrada.

- **IMPORTANTE:** para evitar riesgos de accidentes en el manejo, estando la olla caliente o fría, siempre agárrela por el mango y por la asa *(Fig. 7)* o por su asas *(Fig. 8).*

• Cuando use cocinas a gas, la olla deberá estar bien centralizada sobre el quemador para que la llama no incida sobre la pared lateral y los mangos. En el caso de uso en cocinas eléctricas o vitrocerámica, asegúrese de que las superficies de apoyo estén planas para que ocurra una uniforme transferencia y distribución de calor;

• A medida en que la olla se calienta, el indicador de presión *(válvula roja situada en la parte superior del mango o o asa)* subirá automáticamente. La primera línea blanca significa baja presión *(Fig. 9),* la segunda significa operación normal de presión *(Fig. 10)* **y la tercera significa condición inadecuada de trabajo.** ***(Fig. 11);***

• Bajo condiciones normales de cocción, la tercera línea del indicador de presión no podrá quedar visible. Solamente si hubiera atasco de la válvula de presión esa línea quedará expuesta *(Fig. 11).* Si esta situación ocurre, apague el fuego inmediatamente y proceda de acuerdo con una de las formas mencionadas a continuación:

- **Enfriamiento lento:** bajo temperatura ambiente.
- **Enfriamiento rápido:** utilice agua fría sobre la tapa *(Fig. 12).* Después de este procedimiento lea *"Conservación y mantenimiento de la olla de presión" (Pág. 37).*

## Para abrir la olla:

- Asegúrese de que no haya presión interna (vapor) en la olla, observando la posición de la válvula indicadora de presión;
- Retire la válvula de trabajo, evitando que la misma se caiga;
- Al abrir la olla gire la tapa en el sentido antihorario hasta que la flecha de la tapa esté alineada con la flecha del mango o asa *(Fig. 13);*
- Al girar la tapa no empuje el mango hacia arriba. Sólo gire con cuidado hasta que las flechas estén alineadas, entonces levante y remueva la tapa. Eso garantizará que no se dañen los componentes.

## 6 - Cuidados

- No coloque en el fuego la olla de presión vacía, ni tampoco permita que se evapore toda el agua durante la cocción;
- Obsérvela regularmente mientras esté en uso, principalmente y el sistema indicador de presión;
- Tenga extremo cuidado cuando maneje la olla, especialmente cuando esté con presión;
- Observe siempre las condiciones de uso de las diversas piezas de su olla de presión. En caso de reposición, entre en contacto con Tramontina en una de las direcciones que constan en este manual o en el sitio *www.tramontina.com.* Sustituya las piezas gastadas solamente por piezas originales.

## 7 - Conservación y mantenimiento de la olla de presión

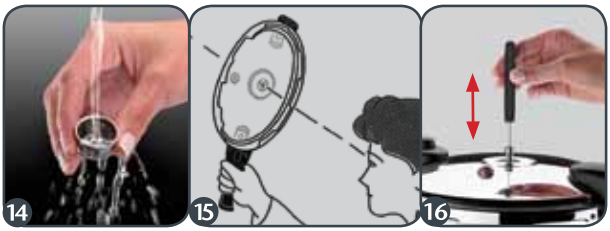
### Limpieza y conservación:

- Una vez que el alimento esté cocido, sáquelo de la olla y límpiela inmediatamente. Es importante limpiarla principalmente si los alimentos son ácidos o muy alcalinos, los cuales podrán dañar la olla. Lave la superficie con agua caliente mezclada con detergente neutro;
- Para limpiar la parte interna de la olla utilice abrasivos leves, como saponáceo líquido;
- En el caso de que haya residuos de alimentos adheridos a la pared de la olla, llene media olla con agua fría, cierre la tapa ycaliéntela. Permita que el vapor salga por, como mínimo 10 minutos, después apague la cocina. En cuanto la olla esté fría, abra y complete la limpieza.

***Atención: En las ollas con acabado externo siliconado, no deje que escurra grasa en los lados, pues en contacto con el fuego, podrá ocasionar manchas.***

## Válvula de trabajo (alivio de presión):

- Después de cada uso abra la olla y retire el filtro metálico. Verifíquelo cuidadosamente y lávelo para remoción de los residuos *(Fig.14);*
- Verifique el agujero de salida de vapor contra la claridad y asegúrese de que no haya bloqueos *(Fig.15).* Si hubiera algún bloqueo remuévalo con agua caliente y, si fuera necesario, use la herramienta que acompaña este producto, indicada para la limpieza de la válvula *(Fig.16).*




## Válvula de seguridad:

- Después de cada uso, verifique si la válvula de seguridad *(indicada en la imagen de al lado)* está limpia. Si no estuviera, lávela con agua caliente.

## Sistema indicador de presión:

- Siempre verifique manualmente si la válvula del sistema indicador de presión se está moviendo libremente antes de cada uso *(Fig. 17);*
- Después de cada uso, lave con agua caliente la capa de silicona interna del sistema indicador de presión;
- **Si la capa de silicona de la válvula indicadora de presión se daña en el uso, proceda conforme las instrucciones a continuación:**
  - Remuévala cuidadosamente para no dañar los demás componentes del sistema indicador de presión;
  - Para facilitar la colocación de la nueva capa de silicona, aplique un poco de agua o de aceite en el soporte de la válvula indicadora *(Fig.18);*
  - Encaje la nueva capa de silicona sobre el soporte de la válvula hasta cubrirlo completamente *(pág. 39 - Fig.19)*, teniendo el cuidado para que la extremidad interna de la capa de silicona esté bien encajada en la punta de la válvula indicadora de presión. *(pág. 39 - Fig. 20).*

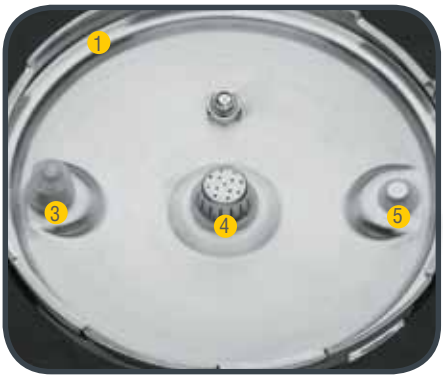
## Anillo de silicona de cierre:

- Remueva el anillo de cierre de silicona;
- Lave con agua caliente y detergente neutro;
- Recolóquelo en la tapa;
- Verifique regularmente las condiciones del anillo de silicona de cierre cuanto al desgaste y sustitúyalo cuando sea necesario.

## 8 - Piezas de reposición

**Sustituya las piezas solamente por piezas originales.**

1. Anillo de cierre *(silicona)* de 20cm; **(Ref.: 20579/001)**
   Anillo de cierre *(silicona)* de 24cm; **(Ref.: 20579/002)**
2. Válvula de trabajo *(peso)*; **(Ref.: 20579/003)**
3. Capa de silicona do válvula indicadora de presión; **(Ref: 20579/004)**
4. Filtro metálico de protección, con soporte de silicona; **(Ref.: 20579/005)**
5. Kit para válvula de seguridad. **(Ref.: 20579/006)**



## 9 - Garantía y asistencia técnica

Tramontina ofrece la garantía de 2 años contra defectos de fabricación, siempre que se mantenga las condiciones normales de uso.La garantía será válida mediante la presentación de la factura y del uso de piezas originales.

En caso de requerir asistencia técnica, tome contacto con alguna de las direcciones que constan en el dorso de este manual o a través del sitio *www.tramontina.com*

## 10 - Tiempos de cocción

Los tiempos de cocción sugeridos están en la tabla a continuación. Usted deberá adaptarla a su gusto personal, su estilo de cocinar y al tipo de ingredientes. Alimentos como lentejas y porotos deberán ser dejados en remojo antes de cocinarlos. No es necesario descongelar vegetales o pequeños pescados. Para pescados grandes o alimentos congelados, extienda el tiempo de cocción durante algunos minutos más. Los alimentos cocidos durante más tiempo del necesario pueden perder la coloración debido al vapor. El tiempo de cocción dependerá del tamaño y de la calidad del alimento.

### Sugerencias de tiempos de cocción para diferentes tipos de alimentos:

| Alimento a ser cocido | Cantidad de alimento (Kg) | Cantidad de agua (litros) | Tiempo de cocción después del inicio de la liberación del vapor (min) |
|---|---|---|---|
| **Porotos negros** | 0,5 | 1,5 | 20 |
| **Porotos blancos** | 0,5 | 1,5 | 20 |
| **Arroz blanco** | 0,5 | 1,0 | En cuanto la válvula entre en operación apague la cocina. |
| **Lenteja** | 0,5 | 2,0 | 15 |
| **Papa sin cáscara** | 1,0 | 1,0 | 15 |
| **Yuca** | 1,0 | 0,8 | 18 |
| **Remolacha (mediana)** | 1,0 | 0,8 | 18 |
| **Choclo** | 4 espigas cortadas al medio | 0,8 | 8 |
| **Costilla de cerdo** | 1,0 | 0,8 | 8 - 12 |
| **Carne de cerdo** | 1,0 | 0,8 | 20 - 25 |
| **Carne de ganado** | 1,0 | 0,9 | 15 - 20 |
| **Carne de pollo** | 1,0 | 1,0 | 12 - 18 |
| **Carne de oveja** | 1,0 | 0,8 | 12 -15 |
| **Pescado firme** | 1,0 | 0,5 | 4 - 5 |

OBS.: Cantidades estimadas para la olla de presión de de 4,5 litros

## Vea la diversidad de colores y tamaños de las ollas de presión Tramontina.